

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 04/11	Mardi 05/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
Macédoine mayonnaise BIO 	Crêpe au fromage	Carottes râpées raisins vinaigrette 	Taboulé BIO 
Pizza mozzarella	Poisson pané + citron 	Rôti de veau sauce forestière 	Filet de poulet Egalim Jus de viande 
Salade verte vinaigrette légume 	Duo de carottes persillés 	Gratin dauphinois 	Frites de patate douce
Emmental BIO 	Gouda BIO 	Fromage blanc vanille	Saint-môret
Riz au lait vanille Ou Semoule au lait	Compote pomme-abricot	Galette bretonne	Crème dessert chocolat BIO 

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 11/11	Mardi 12/11	Jeudi 14/11	Vendredi 15/11
FERIE	Terrine de campagne cornichon	Salade verte croustons maïs	Concombre BIO vinaigrette  
	Chili con carne	Lasagnes légumes au pesto	Filet de poisson meunière 
	Riz basmati		Fondue de poireaux 
	Tomme de vache AOP à la coupe   	Vache qui rit	Fromage blanc à la fraise BIO 
	Banane BIO 	Crème dessert vanille BIO Ou Crème praliné 	Fruit de saison BIO 

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 18/11	Mardi 19/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Taboulé au boulgour	Betteraves vinaigrette BIO 	Pamplemousse rose + sucre	Oeufs durs mayonnaise
Omelette Fraiche au fromage	Escalope de dinde sauce tomate 	Blanquette de veau BIO 	Parmentier de poisson
Poêlée ratatouille	Farfalle	Riz basmati	
Yaourt aromatisé BIO 	Ossau-iraty AOC à la coupe 	Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 
Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat BIO A 	Flan nappé caramel BIO Ou Œuf au lait 	Fruits de saison

CE2

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 25/11	Mardi 26/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette 	<h1>Menu Orientale</h1>	Concombre au maïs vinaigrette 
Saucisse de volaille paysanne 	Jambon blanc		Filet de poisson sauce beurre citron
Petits pois carottes BIO 	Coquillette		Purée de potiron cuisinée
Chavroux	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe 		Tomme de vache AOP à la coupe 
Fruit de saison BIO 	Pêches au sirop Ou Poire au sirop		Flan chocolat BIO 

MENU BON PASTEUR 5C
Du lundi 2 décembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024



Lundi 02/12	Mardi 03/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12
Betteraves vinaigrette BIO 	Oeufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise BIO 	Salade de fond d'artichaut thon mais 
Sauté de veau tomate 	Quiche Lorraine	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier BIO 
Semoule et son bouillon	Salade verte vinaigrette légume 	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'oie	
Yaourt vanille BIO 	Compote pomme-vanille	Saint-môret	Comté à la coupe AOP 
Fruit de saison BIO 	Madeleine	Fruits de saison	Liégeois chocolat Ou Crème chocolat

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 09/12	Mardi 10/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
Salade Marco Polo	Céleri BIO rémoulade  	Carottes râpées vinaigrette 	Endives aux noix 
Pièce de poulet rôtie Egalim 	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau sauce forestière 	Filet de poisson sauce crème 
Haricots vert persillés BIO 	Frites	Boulgour	Riz Pilaf
Petits suisses nature sucré	Gouda BIO 	Mimolette	Purée pomme-ananas
Moelleux chocolat	Compote pomme framboise Ou Purée de pomme	Liégeois vanille	Petit beurre

MENU BON PASTEUR 5C



Lundi 16/12	Mardi 17/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12
Surimi mayonnaise 	Terrine de campagne cornichon 	<i>Menu de Noel</i>	Chou rouge vinaigrette 
Croque-monsieur	Filet de poisson + citron		Rôti de bœuf 
Salade verte vinaigrette légume 	Gratin de Chou-fleur		Purée
Yaourt citron BIO 	Tomme de vache AOP à la coupe A 		Edam
Purée pomme fraise	Banane BIO 		Yaourt velouté fruits Ou Fromage blanc fraise BIO 

